

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Rismølleskolen**

Adresse **Rismøllegade 15**

Postnr./By **8930 Randers NØ**

CVR-nr. **29189668**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 2        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     |          |
| Andet                              |          |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat                                   | Betyder                                                                     |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 1                                          | Ingen anmærkninger                                                          |
| 2                                          | Indskærpelse                                                                |
| 3                                          | Påbud, forbud eller tvangsbøder                                             |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                             |
|                                            | Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022                       |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**24-04-2023**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 24-04-2018 |  |
| Dato | 07-09-2016 |  |
| Dato | 28-09-2015 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtlig gennemgået sin procedurer for nedkøling af fødevarer, herunder udportionering i mindre portioner som nedkøles fra 65°C til 10 °C på max 3 timer samt virksomhedens anvendelse af indstikstermometer til kontrol af processen.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet en risikoanalyse for nedkøling. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt konkret om dokumentation af nedkøling og vist eksempel på risikoanalyse på FVST.dk.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)